

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005年6月23日 (23.06.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/056746 A1

- (51) 国際特許分類⁷: C12G 3/04 (KAWASAKI, Yasutsugu) [JP/JP]; 〒2270061 神奈川県横浜市青葉区桜台 25-9-A 401 Kanagawa (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2004/018460 (74) 代理人: 草間 攻 (KUSAMA, Osamu); 〒1020072 東京都千代田区飯田橋 4丁目 5番 12号 岩田ビル 7階草間特許事務所 Tokyo (JP).
- (22) 国際出願日: 2004年12月10日 (10.12.2004) (25) 国際出願の言語: 日本語 (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (26) 国際公開の言語: 日本語 (30) 優先権データ:
特願 2003-413894 (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 2003年12月11日 (11.12.2003) JP
特願 2004-312258
2004年10月27日 (27.10.2004) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): サントリー株式会社 (SUNTORY LIMITED) [JP/JP]; 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜 2丁目 1番 40号 Osaka (JP).
- (72) 発明者; および
(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 角戸 洋一 (KAKUDO, Yoichi) [JP/JP]; 〒6590092 兵庫県芦屋市 大原町 18番 18号 Hyogo (JP). 吉田 学 (YOSHIDA, Manabu) [JP/JP]; 〒1820022 東京都調布市国領町 1丁目 14-28 Tokyo (JP). 木村 孝志 (KIMURA, Takashi) [JP/JP]; 〒6180001 大阪府三島郡島本町 山崎 1丁目 9-5-1004 Osaka (JP). 川崎 恭嗣

添付公開書類:
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイドスノート」を参照。

(54) Title: FERMENTED MALT BEVERAGE

(54) 発明の名称: 麦芽発酵飲料

(57) **Abstract:** It is intended to provide a fermented malt beverage which has a rich taste ensured by using malt at a high ratio in the starting materials and yet has a refreshing feel, i.e., a crispy flavor during passing through the throat. Namely, a fermented malt beverage comprising: a component A which is an alcohol-containing material obtained by fermenting starting materials including barley as a part thereof; and a component B which is an alcohol-containing distillate obtained by distilling an alcohol-containing material obtained from starting materials including barley as a part thereof; characterized by being produced by adding the component B to the component A, wherein beer is specifically employed as the component A while *shochu* distilled from barley is specifically employed as the component B.

(57) **要約:** 麦芽発酵飲料において、原料中の麦芽の使用比率を高率とすることにより飲み応えを確保しつつ、かつ、喉越しの爽快感、すなわち、キリッとした味わいを有する麦芽発酵飲料を提供すること。 A成分として、麦を原料の一部に使用して発酵させて得たアルコール含有物; および、 B成分として、少なくとも麦を原料の一部としたアルコール含有物を蒸留して得たアルコール含有の蒸留液; からなり、 A成分にB成分を添加してなることを特徴とする麦芽発酵飲料であり、 A成分として特にビールであり、 B成分として麦焼酎である麦芽発酵飲料である。

WO 2005/056746 A1